

Nuestro Mercado

Periódico Mural

Gobierno de la Ciudad de México • Secretaría de Desarrollo Económico • Año 5 • Núm. 23 • Publicación bimestral de Septiembre - Octubre 2017 • Exhibición en versión digital en www.sedeco.cdmx.gob.mx

4to. Aniversario del Periódico Mural

Gracias a todas y todos los lectores cumplimos un año más, difundiendo la gran labor que realizan los Mercados Públicos en el abasto de la CDMX.



TELÉFONOS DE EMERGENCIA

911 066 065 068 072 locatel
EMERGENCIAS POLICÍA CRUZ ROJA BOMBEROS ATENCIÓN CIUDADANA

Contraloría General
5627 9700
En Contra de la
Trata de Personas
01 800 5533 00

MERCADOS ESPECIALIZADOS

En la CDMX puedes encontrar Mercados Públicos especializados, como: "Lagunilla Ropa y Telas", "Sonora" y "La Merced", justo para el festejo de las "Fiestas Patrias", donde podrás comprar desde botas hasta el sombrero de charro, para niños y adultos. **¡Visítalos!**

¿SABÍAS QUE?

En julio de este año entro en vigor la Norma NADF-024-AMBT-2017, donde nos enseña las 4 formas de separar la basura.

Tan solo en la CDMX habitan 8.9 Millones de Personas y cada una genera 1.5 kg de basura por día.

De toda esa basura el 48% proviene de los Hogares, un 15% de Comercios y 10% de Mercados Públicos, entre otros con menor porcentaje.

Es responsabilidad de todas y todos separarlos y clasificarlos en 4 para su reutilización.

#yoSEPAROenCUATRO



¡CAPACITATE!

La Secretaría de Desarrollo Económico capacita a las locatarías y locatarios de los Mercados Públicos en "Manejo de Alimentos", "Manejo de Residuos Sólidos Urbanos" y "Robo a Negocio", para fortalecer, impulsar y mejorar sus negocios, para una mejor competitividad.



Ingredientes

- 6 pambazos grandes (puedes sustituir con teleras, o bollos salados)
- 4 pzas. de chorizo ranchero
- 4 papas grandes cocidas en agua con sal
- 1 cebolla picada (la cebolla puede ir molida con los tomates, a mucha gente no le gusta la cebolla picada, entonces, si va molida ponle menos)
- 2 dientes ajo
- 4-6 tomates guajiles* rojos
- 1 cda pimentón opcional
- Orégano seco
- Crema ácida fresca
- Queso fresco desbordado, o queso Cotija

Para la salsa de guajillo

- 7 chiles guajillos
- 1 trozo cebolla asada
- 1 diente ajo asado
- 2 tazas lechuga finamente picada
- Sal al gusto



Preparación

Preparación de la salsa de guajillo: Los chiles guajillos desvenados se ponen a remojar en agua hirviendo tapados hasta que se ablanden. Asar la cebolla y los ajos. Luego en la licuadora poner una taza de agua de la de los chiles y muele todos los ingredientes. Cuela la salsa sobre un recipiente ancho para poder meter los pambazos.

Guisado de papas con chorizo: Cocer las papas en agua con sal, aproximadamente unos 30 minutos. Una vez cocidas sacar las papas y dejarlas enfriar. Pelar las papas y cortarlas en cuadritos. Calienta el aceite y fríe el chorizo hasta que dore y añade la cebolla picada. Deja que se sofría la cebolla. Posteriormente moler el tomate con el ajo y un pellizco de orégano. Agregarlo a la cacerola y dejar que se forme una salsa de chorizo. Por último añade las papas y revuelve, poner sal al gusto.

Para armar los pambazos: Cortar los panes transversalmente sin separar las mitades. Remojarlos en la salsa de guajillo, rellenar los pambazos con el guiso de papa con chorizo, lechuga finamente rebanada, queso y crema. Salsa o chiles aparte.

¡Buen provecho!

Septiembre

Octubre

Abelardo L. Rodríguez Zona
Abelardo L. Rodríguez (Coronas)
Álvaro Obregón
Ampliación Casas Alemán
Ampliación Selene
Anáhuac Anexo
Anáhuac Zona
Bramadero
Copilco El Alto
Cosmopolita
Cristo Rey
Emiliano Zapata (Tetelco)
Fernando Casas Alemán
Jacarandas

Jamaica Comidas
Jamaica Nuevo (Flores)
Jamaica Zona
Juventino Rosas
Lago Garda
Merced Nave Mayor
Merced Ampudia
Merced Anexo
Merced Comidas
Merced Flores
Merced Nave Mayor
Merced Paso a Desnivel
Militar Marte
Nueva Santa María

Prado Churubusco
Prado Sur
San Cosme
San Pedro Zacatenco
Santa Cruz Acalpixca
Santa Lucía
Santa María Ticomán
Selene
Sonora
Sonora Anexo
Tres Estrellas
Vasco de Quiroga
Vicente Guerrero (Nva. Atzacualco)

Corpus Cristi
María Guadalupe C. Cruz
Santa Fe
Benito Juárez
Pasteros
Lázaro Cárdenas (Del Valle)
Mixcoac
Portales Anexo
Avante
Coyoacán
Ruiz Cortines (La Cruz)
Beethoven
Lagunilla Ropa y Telas
Lagunilla San Camilito

Lagunilla Varios
Lagunilla Zona
Martínez de la Torre Zona
Martínez de la Torre Anexo
Melchor Ocampo
San Joaquín Zona
San Joaquín Anexo
San Lucas
Tepito 23
Tepito 36
Tepito 60
Tepito Zona
Gabriel Hernández
Maximino Ávila Camacho

San Juan de Aragón
Unidad 2
Santa Isabel Tola
Estrella
Villas Comida (Viejo)
Santa Anita
Santa María Aztahuacán
Plutarco Elías Calles
Comidas Huipulco
José Ma. Morelos y Pavón
Plaza Mexicana del Sur
Valle Gómez
Lic. Octavio Senties

¡FELICIDADES MERCADOS!

[f MiMercado CDMX](#) [@MiMercadoCDMX](#) [f Abasto CDMX](#) [@ABASTOCDMX](#)

[f /RolandoMercados](#) [@RolandoMercados](#)